

# ジャガイモの履歴書：南アメリカ～ヨーロッパ～日本

著者	前山 和彰
雑誌名	生涯学習研究と実践：北海道浅井学園大学生涯学習研究所研究紀要
巻	1
ページ	109-114
発行年	2001-03-26
URL	<a href="http://id.nii.ac.jp/1136/00002441/">http://id.nii.ac.jp/1136/00002441/</a>

## ジャガイモの履歴書

— 南アメリカ～ヨーロッパ～日本 —

### The Personal Résumé of the White Potato

— South America ～ Europe ～ Japan —

前 山 和 彰

Kazuaki MAEYAMA

#### I は じ め に

6月、北海道の初夏、大雪連峰を背景にした美瑛町の波状台地や、日高山脈の麓に広がる十勝平野、それに羊蹄山の麓には、白や薄紅、紫などの星型の花が一斉に開き、それぞれの山を背景に咲ききそい、北海道の初夏の喜びをさそっている。北海道の人々にはよく見慣れたジャガイモの花であり、北海道の風物詩でもある。

和食に洋食にスナック菓子に、今や欠かせないジャガイモ。このジャガイモの故郷がアンデスの山の中にある。そのアンデスからヨーロッパ、さらに日本に渡来しているが、その間、料理の食材としてテーブルに上るまでには、それぞれの国々において長い年月を要している。

食べ物を初めて口にするということは、現物を見て「どう見ても食べられないだろう」「おいしいのか」「毒はないのか」「食中毒の危険性はないか」「宗教上はどうか」などと考えたに違いない。例えば、海中生物である「ナマコ」(海鼠)、「ホヤ」(海鞘)などを初めて口にしようとした人は、どのようなことを考えただろうかと察するものがある。

#### II 名称について<sup>1)</sup>

「馬鈴薯」や「ゴショイモ」は土の中にあるものをさし、「ジャガイモ」は掘り取られてダンボールに入ったり、店頭に並んでいるもので、「ポテト」になると、皮をむかれたり、油で揚げたものをさす、と思っている人もいそう。

また、ジャガイモの産地の農業協同組合では、「馬鈴薯定温倉庫」「馬鈴薯コンビナート」「馬鈴薯試験所」など、「馬鈴薯」という漢字を使用した看板を掲げているところが多く目立っている。

ジャガイモと馬鈴薯とはまったくちがう植物である。

1808年(文化5年)、江戸時代の大本草学者小野蘭山氏が、ジャガイモが馬鈴薯であるといいはじめてから200年になろうとしている。彼は、中国の馬鈴薯と間違えたのではないかと牧野富太郎博士は指摘している。中国の馬鈴薯は、マメ科のつる草本で、木によじ登り、その根

を堀とってみると大小の鈴のような形をしたいものがついていて、色は黒く、ジャガイモとは似ても似つかぬものである。中国の人々はジャガイモのことをけっして馬鈴薯とはよばず、洋芋（ようう）、または陽芋（ようう）とか呼んでいる。

日本への渡来は、1598年（慶長3年）オランダ船によってインドネシアのジャガトラ（パタビア）から長崎の出島に上陸しジャガタライモと呼ばれ、やがてそれがジャガイモと呼ばれたという説が有力である。

### Ⅲ 原 産 地<sup>2)</sup>

ジャガイモの原産地はアンデスであるとの考えには異論は出ていないが、どの地域であるかについては、「チリ説」、「ペルーおよびその近接地説」、「南米アンデス山脈の中部地域説」など、多様な説があって定まっていない。原産地は標高4000mぐらいのアンデス地域の中部、すなわちチリの北部、ペルー、ボリビア、およびエクアドルが最も有力だと考える人もいる。

ジャガイモはアンデス山地に住むインディオの日常の食事として重要である。注目すべきは、チューニョという凍結乾燥ジャガイモである。野外に放置すると夜間に凍結し、昼間に解凍する。こうしてぶよぶよになったジャガイモを足で踏みつぶして水分を出し、乾燥させる。こうしてできたのがチューニョで、何年も保存でき、軽くて小さいので運搬にも便利である。凍み豆腐のジャガイモ版である。

インディオは、今でもさまざまな種類のジャガイモと一緒に栽培している。何種類も作るのは、異常気象や病害虫による全滅を防ぐためである。

### Ⅳ ヨーロッパへ<sup>2)</sup>

ジャガイモは、1526年にスペイン人によって、初めてヨーロッパにもたらせた。ジャガイモのヨーロッパへの伝播については諸説あるが、一般には食用部分である塊茎がまずスペインに持ち込まれ、そこからフランス、イタリア、ドイツに伝えられたとされている。

しかし、当初は食用ではなく、葉や花を観賞するするために植えられた。ジャガイモが、食用植物として本格的に栽培され始めるのは、17世紀ごろのアイランドにおいてであり、18世紀には寒冷地を中心に世界中に広く普及していった。

①「アイランド」 19世紀に入るとジャガイモが全国的に普及し、主食までになった。しかし、1845～46年にジャガイモ立枯病菌（たちがれびょうきん）による病気がヨーロッパ中に広がり、アイランドのジャガイモは壊滅的な打撃を受け、100万人以上の人々が飢えと病気に倒れた。また、その後の数年間に100万近い人々が荒廃した母国を離れ、主に新大陸に移住していった。この事件は、単一の作物のみに依存することがいかに危険なことかを示す一例である。

②「スペイン」 このようにアンデスの住民にとって必要不可欠であるばかりでなく、スペインでも女性が地下の芋から小麦粉よりも白くきれいな粉をつくったり、でん粉をとったり、スポンジ・ケーキをつくったりしていた。しかし、大部分は彼らの奴隷の食物にあて、たとえ貧困家庭でも食べるのを嫌っていた。葉や花を観賞するするために植えられた、この植物の花の咲いたところになる実を食べ、あまりにも苦いことから「悪魔のイチゴ」と呼ばれ敬遠されていた。

③「イギリス」 ジャガイモが入ったのは1563年から1588年の間と考えられている。緑の葉をサラダに使い、その一部をエリザベス女王に献上したところ、女王はソラニン中毒にかかって大いに苦しみ、あやうく一命を落としそうになり、献上した者が逮捕されることもあり、それ以来、一時はジャガイモ栽培禁止令がでたこともあったといわれている。

それから200年以上経過した1845年～48年ころの大飢饉の際、ジャガイモは多くの人達の命を救い「運命のおくりもの」といわれ感謝されていた。

④「ドイツ」 ドイツでのジャガイモは、初め貴族階級の間だけで珍重され、一般に栽培されるようになったのは17世紀の30年戦争以降であった。この長期戦争で農地は荒廃し、経済の崩壊からドイツ農民は愛犬までも殺して自らの命を繋いだという。このため「有毒で流行病の原因になる」とされていたジャガイモの根強い迷信は薄れ、次第に食用としての価値が認められるようになってきた。しかし、ジャガイモがドイツ全土に普及したわけではなく、東ドイツでは長いこと嫌われていた。聖書に記載されていなかったこともその一要因である。

1744年、プロシア（ドイツ北東部）のフリードリッヒ大王は、ジャガイモをプロシア全土に広めようとしていた。その当時、ジャガイモはドイツの各地に栽培されていたが、主として家畜飼料としてのものであった。しかし、王はジャガイモが飢饉の解決に大いに役立つと考え、宮廷の庭園にジャガイモを植えさせ、コックにも新しい料理法を工夫するよう命じ、料理法の冊子とか栽培上の注意書きを人々に配布したのだが、それでもまだジャガイモが一般に普及するところまではいかなかった。

そこで王は、独裁的手段で住民がジャガイモを栽培したり、食用にするよう仕向けることにし、兵士に命じて、植えるばかりになっている芋をバスケットにつめて田舎に運ばせ、栽培を強制した。続いて、「5月初めに農民がジャガイモ栽培に励んでいるかどうかを検証せよ」と指令を出し、それを拒むすべての者の「鼻と耳」を切り落とすと脅かした。

この方法はかなり野蛮ではあったが効果があがり、この後の7年戦争の時には、ジャガイモはプロシア料理の基礎となり、兵士の食糧として重要視された。

このようにして、「味が淡白で、犬さえ食べない」と嫌われたジャガイモが、次第に東ドイツの庶民の食卓に上るようになっていったのである。

⑤「フランス」 農民のジャガイモ栽培は、ごく一部に限られていて、17世紀末のルイ14世のころでも、一般大衆からは嫌われ、貧しい農民の食物、あるいは貴族階級的美食の対象にとどまっていたようである。

このような中で、1769年と1771年にヨーロッパは大凶作に見舞われてしまった。このためフランス・アカデミーは飢饉の際小麦に代わる食物を賞金付きで募集することにした。

これに応じてジャガイモ栽培を提案したのが、薬屋パルマンチエである。

彼は戦争の際、フランス軍に所属していたが、5度もプロシア軍の捕虜となりながら、その都度ジャガイモを食べて生きのび、その価値を身をもって認識していたのである。

彼の提案を採用したフランス政府は、ジャガイモの栽培を奨励し、宣伝書をつくり啓発に努めた。ルイ16世は、パルマンチエよりぼたん穴にもさせるようにつくったジャガイモの花束の献上をうけ、夜会に王妃マリー・アントワネットの美しい髪に飾ったのである。これを見た貴族高官は、パルマンチエのもとを訪ねジャガイモの花を観賞し、翌年からは競って庭の花壇に植えるようになった。この方法では、植えてジャガイモを食べるのではなく、花の観賞に過ぎないことになる。

次は、ルイ16世の援助によってパリ郊外の原野に20haの展示試験畑を設けることにした。収穫期が近づいたころ「このジャガイモは、近年南米より渡来したものであり、非常に美味で、栄養に富み、たいそう珍しいもので、王侯貴族の食べ物である。これを盗み、食する者は厳罰に処す」と付近の農民に警告した。そして試作地の入口には看守をつけて見張らせた。これを見た農民は「王侯貴族が食べるものを、我われがその味を知らないですまされようか」などと、好奇心をかりたて、看守の寝静まった夜陰にすきをうかがって盗み出し、食べたり密かに栽培したりした。

深夜のイモ泥棒を見て見ぬふりするよう指導したのは、パルマンチエであったが、この策略が成功したのであろうか、ジャガイモの普及にかなりの拍車がかかったのは否定できない。

## V 日 本 へ<sup>2)</sup>

慶長年間に日本へ入ったことはほぼ確実で、1615年（元和元年）のサツマイモより早いことになるが、味が淡泊なため、当時の調理法には合わず、その普及はかなり遅れた。ジャガイモは、どちらかといえば、バター臭い調理に向き、肉類や脂肪と一緒に料理法が合うため、まだ肉食の習慣のなかった17世紀では、あまり喜ばれなかったようである。

しかし、サツマイモと違って寒冷なところでもよく育ち、冷所に保存ができ、扱い易い作物なので、サツマイモの作り難い寒冷地の飛騨、信濃、越後、奥羽地方などを中心に栽培されていた。

天保の飢饉（1830年代）のおり、長崎・オランダ商館のドイツ人医師、シーボルトの門下生であった蘭学者であり医師でもあった高野長英氏がでて、ジャガイモの栽培を奨励した。1837年（天保8年）飢饉用の代用食として、そば・ジャガイモを紹介した「救荒二物考」が出版さ

れた。著者は、医師の高野長英（33）である。

その後、弟子の柳田鼎藏から芋が送られてきた。ジャガイモである。味は山芋のように淡白で、さつまいものように甘く、栄養分も豊富である。荒地でも育ち、そのうえ、さつまいものように寒さに弱くない。これまた、飢饉用の食糧としてはうってつけであった。そこで、長英はこの2つの植物の栽培方法・調理法をオランダの書物で調べて、1冊の小冊子にまとめたのである。

長英が「救荒二物考」にあげたジャガイモの長所は、「その1は、砂土、石田、穀類熟せざる地に好んで繁茂するなり。その2は、烈風、暴雨、長雨あうて害を受けざるなり。その3は、繁殖容易にして人力を労することなし。まことにもって荒年の善糧というべし」と記され、更にサツマイモと違って、胸やけの心配もなく、滋養があつて、毒がない、などの特徴もあげている。

彼はこのような資料と種イモを配布して、救荒事業の推進に努めたので、周囲の各藩も次第にジャガイモの栽培を奨励するようになり、民生の安定にも大いに役立った。長英のこのような遺業を後世に伝えようと、彼の生誕150年にあたる昭和28年、岩手県の出生地水沢に「救荒二物考の碑」が建立されている。

ジャガイモがこうした多くの人々の努力にもかかわらず、本格的に普及しはじめたのは明治以後のことである。

ジャガイモは、戦争や天災による飢饉の際に見直されてきたが、北海道の開拓でも重要な役割をはたしてきている。明治初期の北海道では徴兵制の実施が困難であったため、兵・農を兼ねた屯田兵制度が明治7年から実施され、明治34年まで続けられた。

兵隊でありながら、戦争のない時代でもあり開拓に専念すると同時に、一般農業移民伸展の先駆けを果たしたといえる。入植者はいずれも旧藩の士族出身者なので、農耕が不慣れな者もいたが、ジャガイモなどを栽培し続け、「五升イモ屯田」と侮られながらも寒冷な北海道で開拓に明け暮れた。彼等の労苦が今のジャガイモの普及に大いなる貢献があったと考えられる。兵村は、札幌を中心として空知、旭川、手塩、根室、釧路、北見など累計37兵村に達している。

更に、一般の開拓者も、屯田兵に劣らぬ労苦を重ね、アンデス原産のジャガイモを第二の故郷とすることに貢献したといっても過言ではない。

また、太平洋戦争の戦中、戦後を通し国民の飢えを癒し、飢餓から救い、飽食の時代と言われる現在に繋いだジャガイモの存在を忘れてはならない。

## Ⅵ お わ り に

2001年1月4日。北海道新聞1面に次のような見出しの記事が記載されていた。

「食料輸入途絶 悪夢が正夢になったら・・・」『主食はイモ ？』

21世紀に現実味を帯びる食料危機に対応するため政府の「不測時の食料安全保障マニュアル」が3日、明らかになった。国内の異常気象、主要生産国・輸出国の不作や地域紛争による

貿易の混乱、中長期的には地球温暖化による農業生産の減少などを想定しており、異常事態が予測できた段階で予防的に対策を始めるとしたのが特徴である。

マニュアルは輸入が完全に途絶える最悪の場合に国民の飢えを防ぐため、面積当たりの収穫量の多いイモ類を主食にし供給を4倍以上に増やすように求めている。

さらに、① 食用にならない花き・工芸作物、飼料作物、カロリーの少ない野菜、果樹の順で作付けを減らし、イモなどの栽培に転換する。

② 政府が主食を買い上げて価格統制し割り当て・配給する。

③ 河川敷やゴルフ場なども活用する。

④ 肥料や農薬、燃料などを優先的に農業に回す。

⑤ 牛肉や卵などの生産も大幅に減るため、魚介類の確保のため水産業への石油供給の確保。

などとしている。

飽食の時代に生きる者にはとても考えられない事態であるが、地球温暖化が進行し続けている現在、避けては通れない関門であろうと想定せざるを得ない。

食料危機問題は、日本だけの問題ではなく全世界に生きる人々が21世紀に解決していかなければならない大きな課題であると考ええる。あらためて、自然への畏敬を忘れる怖さをかみしめたい。

## Ⅶ 注

- 1) 中村 浩 (1974): 牧野富太郎植物記: あかね書房 pp. 48~52
- 2) 浅間和夫 (1978): ジャガイモ43話: 北海道新聞社 pp. 31~74

## Ⅷ 参考文献

1. 舘 和夫 (1991): 川田龍吉伝. 北海道新聞社
2. 山田恒史 (1983): 植物の世界15巻. 朝日新聞社
3. 木村盛武 (1997): 北の魚博物誌. 北海道新聞社
4. 酒井隆太郎 (1975): 植物の病気. 講談社